MITSUBISHI

取扱説明書

三菱オーブントースター
（家庭用）

［保証書付］
保証書は、この取扱説明書の
裏表紙に記載されております。

形　名
BO-P7V（温度調節）

オーブンプレート調理

付属のオーブンプレートを庫内上部の棚にセットすると、上ヒーターの熱をやわらげ、手作りパンなどを焼くことができます。

- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 裏表紙の「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書（保証書）」は大切に保存してください。

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

もくじ

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの

■図記号の意味は次のとおりです。

禁止	接触禁止	指示を守る	電源プラグを抜く
分解禁止	水ぬれ禁止	ぬれ手禁止	

（本体表示）

感電注意
発火注意
高温注意

⚠警告

分解・修理・改造をしない
（感電・発火・けが・異常動作の原因）
●修理は、お買上げの販売店または「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う
（コンセントを他の器具と同時に使ったり、机や家具のコンセントを使うと異常発熱して、発火・火災の原因）
●延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。

電源プラグは根元まで確実に差込む
（差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因）

電源プラグの刃および刃の取付面のほこりをとる
（ほこりが付着していると、火災の原因）

ぬれた手で、電源プラグを抜差ししない
（感電の原因）

水につけたり、水をかけたりしない
（感電・ショートの原因）

カーテンなど可燃物の近くで使わない
（火災の原因）

電源コード・プラグを傷つけない
（重い物をのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火・やけどの原因）

お子さまだけで使わせない
幼児の手の届くところで使わない
（やけど・感電・けがの原因）

傷んだ電源コード・プラグや差込みのゆるいコンセントは使わない
（感電・ショート・発火の原因）

受皿に油を入れて使わない
（火災の原因）

⚠注意

壁や家具の近くで使わない
（熱による変形・変色・火災の原因）

「消防法　基準適合」
●上記寸法を離し、前面と側面の片方を開放してください。

不安定な所や熱に弱い敷物の上では使わない
（火災の原因）

本体の上や下に物を置かない
（本体や物が変形・変質したり、火災の原因）
※付属の付属品を除く。付属品を収納する場合は確実に付属品収納棚に収納する。

ビン・缶詰などを直接加熱しない
（破裂や赤熱して、やけど・けがの原因）

バターやジャムなどを塗ったパンを焼かない
（調理物の発火の原因）

生の魚や肉を直接焼かない
（調理物の油が落ちたり、はねて発火の原因）
●フライなど油の出るものを、受皿なしで加熱しないでください。
●アルミホイルを使っても、油がもれることがあるので、必ず受皿を使います。

使用中は本体から離れない
（調理物の発火の原因）
●特にクッキーやかきもちなどの燃えやすいものを調理するときは、絶対にそばを離れず、仕上がりを見ながら調理する。

必要以上に加熱しない
（過熱して発火の原因）

調理以外の目的に使わない
（火災の原因）

電源プラグを持って抜く
（電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因）

必ずくず受けトレーをセットして使う
（はずして使うと、火災の原因）

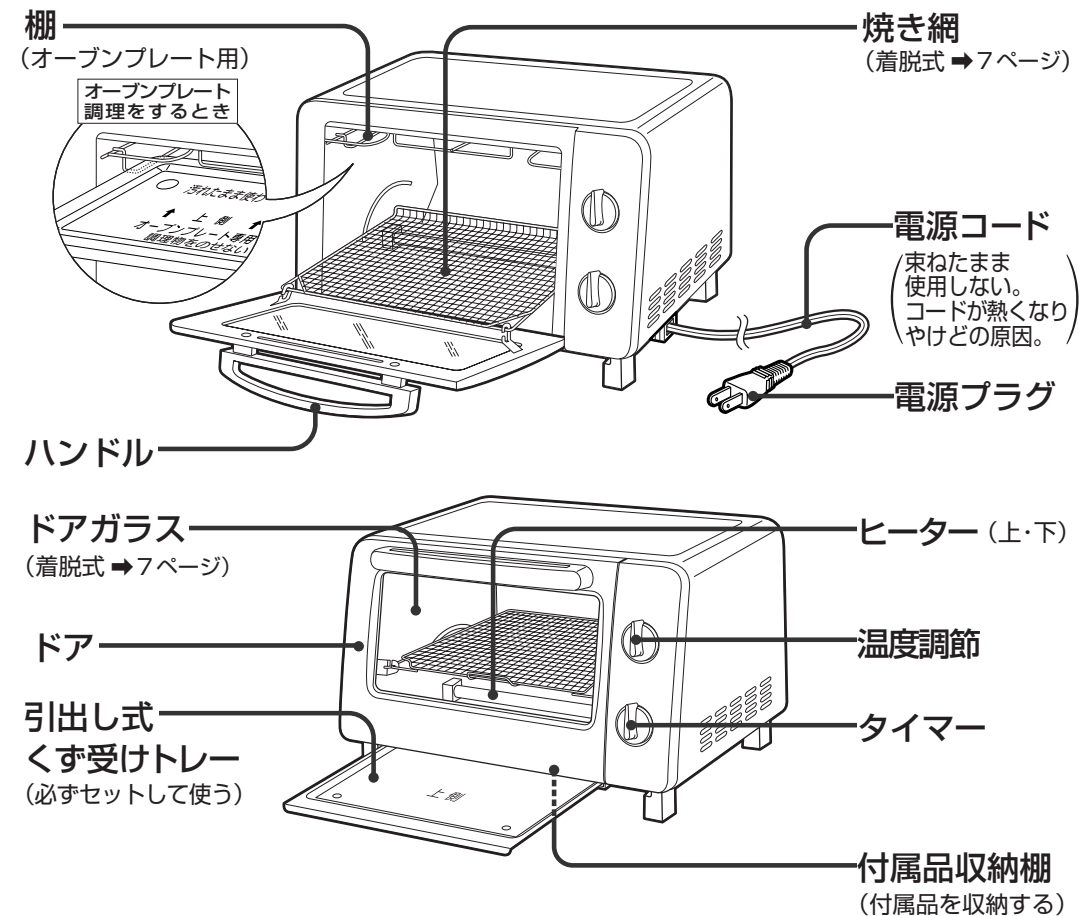
お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
（感電・やけど・けがを防ぐため）

庫内はこまめにお手入れする
（調理物の発煙・発火・床面のこげを防ぐため）

調理物から発煙したときは、電源プラグを抜き、ドアを開けない
（発火を防ぐため）
●ドアを開けると空気が入り、炎が大きくなります。鎮火するまでドアを開けないでください。
●ガラスが割れるため、水はかけないでください。

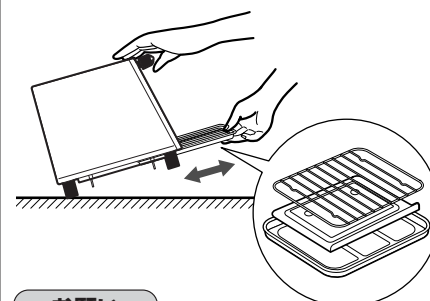
お願い

●ラックや棚の中で使わない（火災の原因）
●熱い受皿やドアガラスには水をかけない
（変形・故障・ドアガラスの破損の原因）
●調理物は焼き網の中央にのせる
（焼き網はずれを防ぐため）
●受皿調理は、食品や調理中に出る油が受皿からこぼれない分量やのせ方で行う
（発煙・発火を防ぐため）
●硫酸紙（ケーキ用型紙）やオーブンシートなどは使わない（発火の原因）
●オーブンプレートに調理物をのせて調理しない

各部のなまえ

サーモスタットの働き

この商品には過熱防止のためのサーモスタット（温度制御装置）がついてます。
温度調節を行うため、ヒーターが自動的に消えたり、ついたりしながら調理します。
（ヒーターが消えていても、故障ではありません。）

付属品収納棚の使いかた

本体を持ち上げて収納する（取出す）
（付属品は、受皿・オーブンプレート（裏返す）・フライ再加熱網の順に重ねて収納する）

お願い

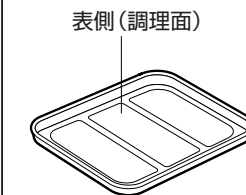
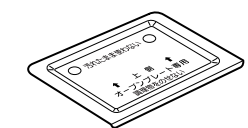
使用中や使用直後は、収納された付属品や本体が熱いので、冷めてから使う。
（やけどを防ぐため）

付属品

受皿　1枚

表側（調理面）

お願い

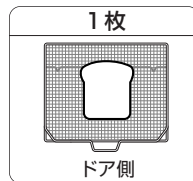
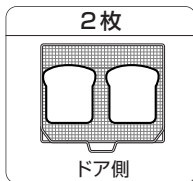
汁や油が出たり、チーズなどこぼれやすい食品を調理するときは、受皿を使う。
（発煙・発火を防ぐため）

オーブンプレート　1枚
（オーブンプレート調理のとき、棚にのせて使う）

フライ再加熱網　1枚
（フライ再加熱のとき、受皿にのせて使う）

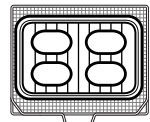
使いかた

はじめてご使用になるときは、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。

1 電源プラグをコンセントに差込み、調理物を入れる

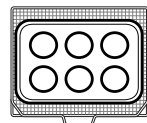
食パンのとき

＊食パンは６枚切(厚さ２㎝)を標準にしています。
＊冷凍パンは解凍してから焼いてください。

●中央に置く　　●均等に置く

フライ再加熱のとき

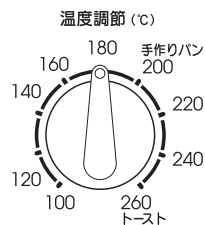
●受皿にフライ再加熱網をのせ、均等に並べる。

オーブンプレート調理 ➡ ６ページ

●オーブンプレートを棚にのせる ➡３ページ
（汚れたまま使わない）

手作りパンのとき

●均等に置く

お願い

■調理物は焼き網の中央に置く。（焼き網はずれを防ぐため）
■受皿を使うときは調理物を均等に置く。（受皿の変形を防ぐため）

2 温度調節をセットする

●「温度・調理時間のめやすとコツ」「お料理メモ」
➡５～６ページ

3 タイマーをセットする

●料理に応じてタイマーをセットする
●途中で切りたいときは、「切」までもどす

調理中、ドアから湯気が出ることがありますが、異常ではありません。

お願い

タイマーを固定したり、回し過ぎたりしない
（火災の原因）

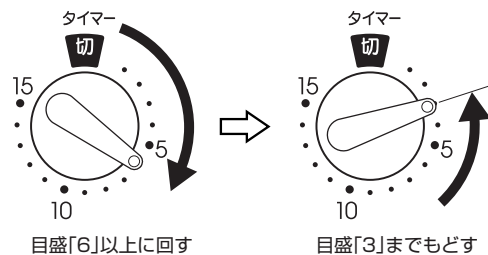
お知らせ

サーモスタットが働いたとき（３ページ）、ヒーターは赤くなりませんが、調理はしています。

タイマー目盛「5」以下に合わせるとき

（下記のように合わせないと、タイマーが正常に働かない場合があります。）

例.「3」に合わせるとき

目盛「6」以上に回す　　目盛「3」までもどす

4 チャイムが鳴ったら、調理物を取出す

お知らせ

チャイムが鳴ってしばらくはタイマーの動く音がしますが故障ではありません。

お願い

■熱い受皿を出し入れするときは、乾いた布などを使用する（やけどを防ぐため）
■焼き網が食品カスなどで汚れたときは、すぐにお手入れする➡７ページ
（サビの原因）
■オーブンプレートは冷めてから取出す（やけどを防ぐため）

■使用後は必ず電源プラグを抜く

⚠注意
電源プラグを持って抜く

温度・調理時間のめやすとコツ

●調理時間は材料の温度・質・量などにより異なります。仕上がりを見ながら調節してください。
●受皿は急冷したり、調理物を均等にのせないと変形することがあります。
●１６分以上の調理をするときは、タイマー１５分で加熱後、もう一度タイマーを回して残り時間を合わせてください。

メニュー	付属品	温度調節	タイマー	メ　モ
トースト	―	260	2～2.5	６枚切、２枚
焼もち	―	240	3～4	１コ約50g、４コ
ピザ	受皿		4～5	直径約20㎝（８インチ）、１枚
ホイル焼き	受皿		10～15	１包約140g、２包
冷凍ピザ	受皿		7～8	直径約15㎝、１枚
グラタン	―	200	12～14	１皿約240g、２皿
冷凍フライ	受皿+フライ再加熱網		10～12	調理済みのもの
スイートポテト	受皿		13～15	10㎝の船形アルミ容器、６コ
ホットドッグ	―	140	8～10	ホットドッグ用パン、３コ（アルミホイルで包む）
クッキー	受皿		8～10	１コ約8g、12コ（受皿にアルミホイルをしく）
フライ再加熱	受皿+フライ再加熱網		11～13	調理済みのもの
バターロールのあたため	受皿	100	1.5～2.5	１コ約30g、３コ
クロワッサンのあたため	受皿		1.5～2.5	１コ約45g、４コ
オーブンプレート調理　手作りパン	オーブンプレート+受皿	200	20～30	「お料理メモ」➡６ページ
オーブンプレート調理　手作りピザ	オーブンプレート+受皿	240	10～12	「お料理メモ」➡６ページ
オーブンプレート調理　カップケーキ	オーブンプレート+受皿	180	25～30	「お料理メモ」➡６ページ

上手なトーストのコツ

■焼き色・焼き時間は、パンの種類、厚さ、室温などで異なります。（上下の焼き色も多少違うことがあります。）
●パンは６枚切（厚さ２㎝）を標準にしています。
●冷凍パンは解凍してから焼いてください。

破裂しやすいものを焼く場合

■膜や殻のあるもの(栗など)は、破裂する恐れがありますので、切り目などを入れてから調理してください。

市販の冷凍食品を焼く場合

■「オーブントースター」用のものを使用してください。
■パッケージの注意事項をよく読んで使用してください。
■サーモスタット(温度制御装置)が働き、パッケージに記載の調理時間より長くかかることがあります。
■加熱しすぎないように注意してください。（発火を防ぐため）

お願い

天ぷら冷凍食品は焼かない
（発火の原因）

２回以上続けて焼く場合

■続けて焼くときは、ドアを開けて約２分庫内を冷まします。

（庫内を冷まさずに続けて焼くと、過熱防止のためにサーモスタットが働き、ヒーターが消えて調理時間が長くなる場合があります。）

アルミホイルの使用

■油が飛びやすいもの、表面がこげやすいものは、アルミホイルをしいたり、包んだりします。
■表面がこげすぎる場合は、アルミホイルをかぶせると、こげにくくなります。

お料理メモ オーブンプレート調理

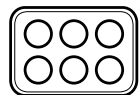
手作りパン

【材料（6コ分）】＊分量は正確に計ってください。

強力粉……150g
ドライイースト（予備発酵のいらないもの）………小さじ1
砂糖……20g
塩……小さじ1/2
卵1/3コ（割りほぐす）十牛乳（40℃）……100mL
バター（柔らかくしておく）……30g
サラダ油（ボウルにぬるもの）……少々
1mL＝1cc

温度調節	「200」	付 属 品	オーブンプレート＋受皿
タイマー	20～30		

〈作り方〉

①ボウルに強力粉、ドライイースト、砂糖、塩、卵、牛乳（40℃）を入れて軽く混ぜた後、バターを入れる。
②生地をひとかたまりになるように混ぜる。ボウルからはがれるようになったら、台の上でたたきつけながら約20分こねる。
③表面がなめらかになり、生地をのばして指が透けて見えるならでき上がり。
④生地を丸くまとめ、油を薄くぬったボウルに入れて霧をふき、ラップをかける。あたたかい場所（約30～40℃）において生地を2～2.5倍に発酵させる。（一次発酵）
⑤生地が2～2.5倍に発酵したら、指に粉をつけて中央を押す。穴がそのまま残れば、ほどよく発酵している。
⑥発酵した生地を軽く押してガス抜きする。
⑦生地を丸くまとめ、スケッパーか包丁で6等分にする。
⑧分割した生地を丸くととのえ、ラップをかけて約10～15分休ませる。（ベンチタイム）
⑨再度、生地を丸くととのえる。
⑩受皿に均等に生地を並べて霧をふき、ラップをかける。
⑪あたたかい場所（約30～40℃）において、生地を2～2.5倍に発酵させる。（二次発酵）
⑫オーブンプレートを棚に入れる。（➡3ページ）⑪を庫内に入れて「200℃」で約20～30分焼く。

手作りピザ

【材料（直径14cm 2枚分）】

〔生地〕
強力粉……120g
ドライイースト（予備発酵のいらないもの）………小さじ1
砂糖……10g
塩……小さじ1/3
ぬるま湯……70mL
バター（柔らかくしておく）……20g

〔具〕
市販のピザソース……適量
玉ねぎ（薄切り）……中1/4コ(50g)
ピーマン（薄く輪切り）……1コ
ベーコン（2cm幅に切る）……2枚
ピザ用チーズ……80g
1mL＝1cc

温度調節	「240」	付 属 品	オーブンプレート＋受皿
タイマー	10～12		

〈作り方〉

①ボウルに強力粉、ドライイースト、砂糖、塩、ぬるま湯を入れて軽く混ぜた後、バターを入れる。
②手作りパンの②～⑥と同様にして生地を作る。
③生地を丸くまとめ、スケッパーか包丁で2等分にする。生地を丸くまとめ、ラップをかけて約10分休ませる。
④台に粉をふって生地をのせ、めん棒で丸く直径約14cmの大きさまで伸ばす。
⑤受皿に④を1枚のせてピザソースをぬる。具を並べてチーズをのせる。
⑥オーブンプレートを棚に入れる。（➡3ページ）⑤を庫内に入れて「240℃」で約10～12分焼く。（1枚ずつ焼く）

カップケーキ

【材料（6コ分）】

バター（柔らかくしておく）……40g
砂糖……40g
とき卵……M玉1コ分
バニラエッセンス……少々
薄力粉……40g（合わせてふるう）
ベーキングパウダー……小さじ2/3
カップケーキの型（市販の厚口アルミケース）……6コ

温度調節	「180」	付 属 品	オーブンプレート＋受皿
タイマー	25～30		

〈作り方〉

①ボウルにバターと砂糖を入れて白っぽくなるまで練る。
②卵を少しずつ入れながらよく混ぜ、バニラエッセンスを入れて軽く混ぜる。
③粉を入れてサックリと混ぜ、カップケーキの型に分け入れる。
④オーブンプレートを棚に入れる。（➡3ページ）受皿に③を並べて「180℃」で約25～30分焼く。

お手入れ

必ず電源プラグを抜いて、本体が冷めてから行う（やけどを防ぐため）

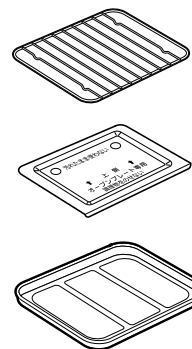
お願い

■庫内、特に焼き網、くず受けトレーはこまめにお手入れする
（汚れたまま使うと、調理カスの発火・異常発熱・焼きムラの原因）
■本体の丸洗いはしない（故障の原因）
■次のものは使わない（傷・腐食・変色の原因）
- ベンジン、漂白剤、みがき粉、シンナー、アルコール
- スチールタワシ、スポンジのナイロン面、亀の子タワシ

本体・庫内

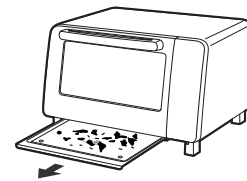
うすめた台所用中性洗剤をしみこませた布をかたく絞ってふく

受皿・オーブンプレート・フライ再加熱網

台所用中性洗剤で洗い、よく乾かす

お願い

受皿・オーブンプレートが熱いとき、水で急冷しない（変形の原因）

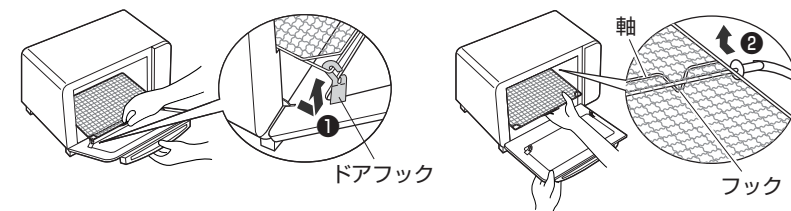
くず受けトレー

こまめに引出して、調理カスを捨てる台所用中性洗剤で洗い、よく乾かす

（お手入れ後は必ず“上側”印の入った面を上にして取付ける。）

焼き網

はずして台所用中性洗剤で洗い、よく乾かす

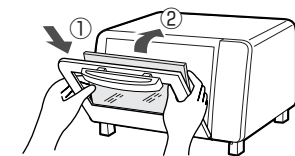
はずしかた

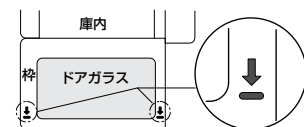
❶ドアを半開きにして手でおさえながら、焼き網を手前に引き、ドアフックからはずす
❷焼き網を庫内の奥まで移動させて上に持ち上げ、軸からはずす

つけかた 逆の手順で行う。必ず、フックを軸に、焼き網をドアフックにかける。

ドアガラス

汚れがひどいときは、はずして洗う

はずしかた

1.ドアを半開きにして、両手でドアガラスを持つ
2.ドアガラスを①下の方に押しながら、②庫内側に押して取出す
（セットするときは逆の手順で行い ━の位置までしっかりガラスをはめる。）

※ドアガラスをはずした後の枠のお手入れには、厚手の布をご使用ください。（けがを防ぐため）
※ドアガラスは落としたり、ぶつけたりすると割れて危険です。ていねいに扱ってください。

【セットするとき】

⚠注意 お手入れ後、焼き網・ドアガラス・くず受けトレーは逆の順序で確実にセットする（火災を防ぐため）

故障かな？と思ったら

修理など依頼する前に取扱説明書をよくお読みの上、下記の点をお調べください。

こんなとき	調べるところ
●加熱されない ●上面が焼けない	●電源プラグが確実に差込まれていますか。 ●タイマーはセットしましたか。 ●オーブンプレートを棚に入れたまま加熱していませんか。 オーブンプレートはオーブンプレート調理に使います。 ●温度調節は正しくセットされていますか。
●ヒーターがつかない 消える ついたり消えたりする	●サーモスタットが働いています。 故障ではありません。➡3ページ
●庫内が変色する	●ご使用にともない変色することがあります。 熱によるものでご使用に差しつかえありません。

以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

1. 品名（オーブントースター）
2. 形名（BO-P7V）
3. お買上げ日（　年　月　日）
4. 故障の状況

仕　様

電　源		交流100V　50-60Hz	本体質量（付属品含む）	3.4kg
消費電力		1200W	タイマー	15分計チャイム付(ゼンマイ式)
本体寸法	外形	幅378×奥行263×高さ231㎜	温度調節	約100～260℃
	庫内	幅260×奥行220×高さ　90㎜	コードの長さ	ゴムコード　1m
	脚間	幅336×奥行208㎜	付属品	受皿 1枚 (内寸：幅236×奥行205×高さ11㎜) オーブンプレート　1枚 フライ再加熱網　1枚
温度制御装置		サーモスタット		

保証とアフターサービス

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内（家電品）

修理・取扱いのご相談は まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などで お買上げの販売店へご依頼できない場合は

修理窓口 へ

ご相談窓口 へ

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

1. お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的並びに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合及び下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示する事はありません。
   ①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
   ②法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

修 理 窓 口　電話受付：365日 24時間

北海道・東北地区

北海道全域・宮城県

東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3

フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

青　森 (017)773-8381 青森市大字野木字野尻 37-184
八　戸 (0178)28-8544 八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8
盛　岡 (019)637-7454 盛岡市羽場13地割30-11
水　沢 (0197)25-4511 奥州市水沢区卸町2-3
秋　田 (018)865-4471 秋田市八橋三和町19-36
横　手 (0182)32-1785 横手市卸町 3-2
大　館 (0186)42-2781 大館市餅田 2-5-44
山　形 (023)624-0018 山形市大野目 2-1-21
鶴　岡 (0235)24-6161 鶴岡市上畑町 5-4
郡　山 (024)959-6543 郡山市喜久田町卸1-76-1
会　津 (0242)27-4426 会津若松市天神町25-39
原　町 (0244)24-2842 南相馬市原町区桜井町 1-173
いわき (0246)26-1822 いわき市小島町 1-2-2

関東・甲信越地区

東京都・神奈川県・千葉県・茨城県
埼玉県・栃木県・群馬県・山梨県
長野県（飯田地区除く）・新潟県
静岡県

東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3

フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

関西・東海・北陸・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県・兵庫県
京都府・滋賀県・愛知県・三重県
岐阜県・長野県（飯田地区）
石川県・富山県・福井県・広島県
山口県・島根県・鳥取県・岡山県
香川県・徳島県・高知県・愛媛県

西日本フロントセンター
大阪市北区大淀中 1-4-13

フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (06) 6454-3901
ファックス (06) 6454-3900
インターネット www.melsc.co.jp

九州地区

福岡県・佐賀県

東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3

フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

長　崎 (095)834-1116 長崎市丸尾町 4-4
佐世保 (0956)30-7740 佐世保市木原町 155-1
熊　本 (096)380-0211 熊本市石原 1-10-35
八　代 (0965)33-5173 八代市緑町 13-1
大　分 (097)558-8803 大分市向原西 1-8-1
宮　崎 (0985)56-4900 宮崎市大字赤江字飛江田 150-1
延　岡 (0982)21-3540 延岡市惣領町 25-5
鹿児島 (099)260-2421 鹿児島市卸本町 7-17
沖　縄 (098)898-3333 宜野湾市大山 7-12-1

ご 相 談 窓 口

当社家電品の購入・取扱い方法・その他ご不明な点は

三菱電機お客さま相談センター

〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3

受付時間 365日 24時間

■全国どこからでも おかけいただけるフリーコール
0120-139-365（無料）
いつも サンキュー　365日
■通常電話番号（携帯電話対応）03-3414-9655
■ファックス 03-3413-4049

■ご相談対応　平　　日 9：00～19：00
土・日・祝 9：00～17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

K07A

保証とアフターサービス

■保証書

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- 内容をお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間	お買上げ日から１年です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このオーブントースターの補修用性能部品を製造打切り後、５年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

「故障かな？と思ったら」（8ページ）にしたがってお調べください。
なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてからお買上げの販売店にご連絡ください。

◎保証期間中は
商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

◎保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

◎修理料金は
技術料＋部品代などで構成されています。

◎修理部品は
部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

愛情点検

★長年ご使用のオーブントースターの点検を！　熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	● 電源コードやプラグが異常に熱い。 ● 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ● ヒーターが発熱しない。 ● その他の異常・故障がある。

ご使用中止	故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

ZT934Z001H01C